

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (1/2)

COLIFORMI

Batteri a forma di bastoncini, aerobi facoltativi, Gram-negativi, non sporigeni, citocromossidasi-negativi, che fermentano lattosio con produzione di acidi e sono resistenti ai sali biliari e ad altri agenti tensioattivi.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUALITATIVA (Campione accettabile o meno rispetto ai limiti indicati dalle Norme)							
I valori indicati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.							
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE			
CO-A02 - Coliformi		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C			
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
		24 ORE					

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FLACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
ALIMENTI CRUDI				CAMPIONE NON ACCETTABILE	CAMPIONE ACCETTABILE
Carne cruda	CFU/g	10 ³	12.30		
Latte crudo e prodotti a base di latte crudo	CFU/ml	10 ⁵	6.30		
Latte alimentare e prodotti a base di latte alimentare	CFU/ml	10 ³	12.30		
Yogurt; gelati; pasticceria artigianale farcita	CFU/g	10 ²	16.00		
Prodotti a base di uova	CFU/g	10 ³	12.30		
Verdure fresche	CFU/g	10 ³	12.30		
Succhi di frutta non pastorizzati	CFU/ml	10 ³	12.30		
Salumi crudi, stagionati	CFU/g	10 ²	16.00		
Preparazioni multingrediente pronte per il consumo	CFU/g	10 ²	16.00		
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	CFU/g	10 ⁴	9.30		
ALIMENTI COTTI					
Primi, secondi e contorni cotti, serviti caldi e freddi	CFU/g	10	19.00		
SURGELATI					
Prodotti della pesca congelati o surgelati	CFU/g	10 ³	12.30		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (2/2)

COLIFORMI

Batteri a forma di bastoncini, aerobi facoltativi, Gram-negativi, non sporigeni, citocromossidasi-negativi, che fermentano lattosio con produzione di acidi e sono resistenti ai sali biliari e ad altri agenti tensioattivi.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUALITATIVA (Campione accettabile o meno rispetto ai limiti indicati dalle Norme)							
I valori indicati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.							
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE			
CO-A02 - Coliformi		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C			
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
		24 ORE					

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FLACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
SURGELATI				CAMPIONE NON ACCETTABILE	CAMPIONE ACCETTABILE
Piatti precucinati	CFU/g	10 ⁵	6.30		
Vegetali semplici	CFU/g	10 ³	12.30		
Snacks salati e dolci; pizze; crepes	CFU/g	10 ³	12.30		
Frutta	CFU/g	10 ³	12.30		
SUPERFICI					
Piani di lavoro; utensili; attrezzature	CFU/cm ²	10	12.30		
Mani	CFU/cm ²	10 ²	9.30		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUANTITATIVA

COLIFORMI

Batteri a forma di bastoncini, aerobi facoltativi, Gram-negativi, non sporigeni, citocromossidasi-negativi, che fermentano lattosio con produzione di acidi e sono resistenti ai sali biliari e ad altri agenti tensioattivi.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUANTITATIVA (Ricerca del numero di CFU)							
I valori indicati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.							
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE			
CO-A02 - Coliformi		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C			
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
		24 ORE					

TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	CONTAMINAZIONE [CFU/g o ml]	CONTAMINAZIONE SUPERFICI [CFU/cm ²]	TIPOLOGIA DI CAMPIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	RISULTATO
< 3.30	> 10 ⁶	> 10 ⁴				
3.30	10 ⁶	10 ⁴				
6.30	10 ⁵	10 ³				
9.30	10 ⁴	10 ²				
12.30	10 ³	10				
16.00	10 ²	1				
19.00	10	0				
22.00	1					
> 24.00	0					

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	